大阪ガス本社・支社所在地および電話番号

本社営業部	〒541	大阪市東区平野町5.丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
特需営業センター	〒550	大阪市西区千代崎3丁目2番95号	☎大阪 06 (582) 0471
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2丁2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里39番6号	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸通御池桝屋町358	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1丁目1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29－1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680の1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12番11号	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3番4号	☎長浜 07496(2) 7171)

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

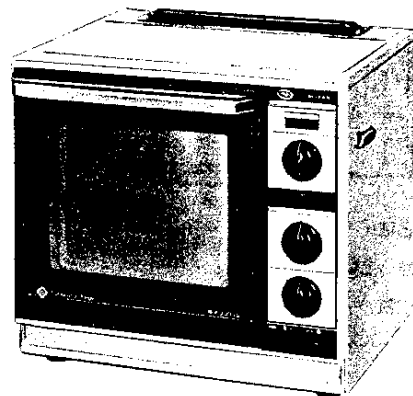
841007

大阪ガス

ガス高速レンジ コンビネーションレンジ

取扱説明書 21-505型

保証書付

形式の呼び RMC-1003

ガス器具をお使いになるときのご注意

使用中はドアーが熱くなります 手をふれないでください

ガス器具をお使いになったあとは必ずガス元せんも閉める習慣を

ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合せください。

ごあいさつ

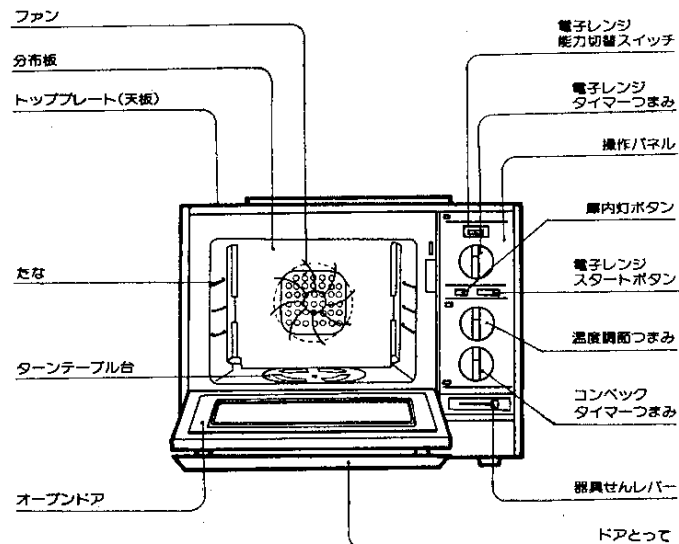
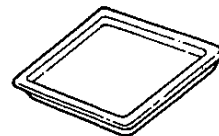
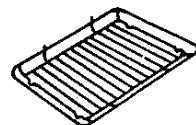
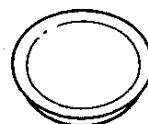
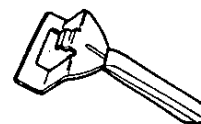
このたびは、大阪ガスのガス高速レンジ・コンビネーションレンジをお求めいただきありがとうございました。

別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

各部の名称

ファン
分布板
トッププレート(天板)
たな
ターンテーブル台
オーブンドア
電子レンジ
能力切替スイッチ
電子レンジ
タイマーつまみ
操作パネル
庫内灯ボタン
電子レンジ
スタートボタン
温度調節つまみ
コンベック
タイマーつまみ
器具せんレバー
ドアとって

● 付属品

クッキング皿(3枚)	網(3枚)
ターンテーブル(1枚)	クッキング皿ホルダー(1個)

特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

●ガスの種類を確かめてください。
・ガス器具本体右側面にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかまず確かめてください。

（銘　板）

メーカー型式	
ガスの種類およびグループ →	●都市ガス用6C ●都市ガス用6A ●都市ガス用13A ●ＬＰガス用
ガス消費量	
製造年月および製造番号	
製造業者名	

●ガスの種類には、都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスには、ガスグループの区分があります。
●転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

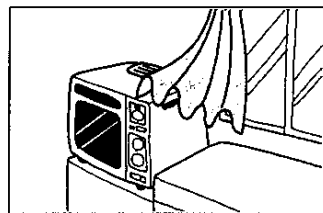
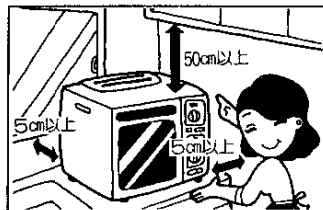
使用電源についてのご注意

●電源を確かめてください。この器具はAC100V 60ヘルツ用です。
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示の電源の電圧と周波数がお宅の電源と一致しているか確かめてください。
また、50ヘルツ地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)

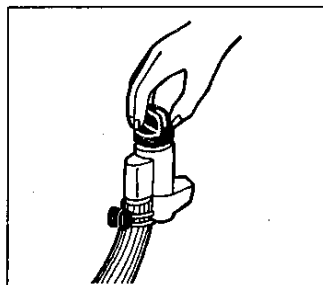
（銘　板）

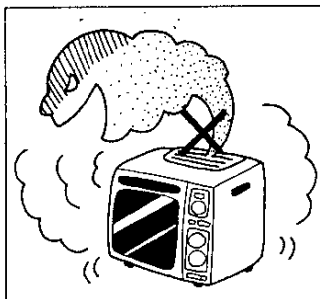
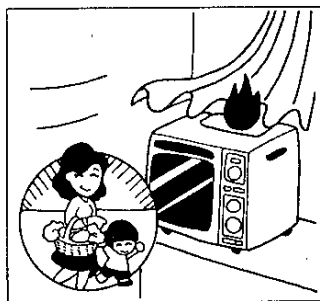
▽95-2654	Rinnai
定格電圧	100V
定格消費電力	1250W
定格周波数	60Hz
定格高周波出力	600W

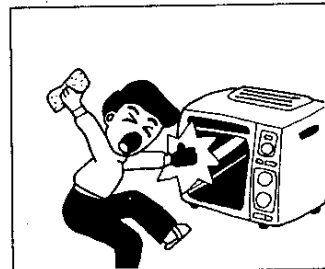
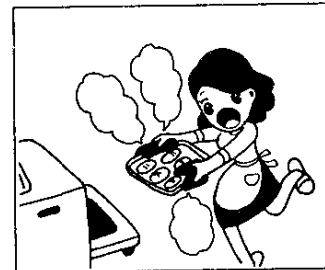
使用場所についてのご注意

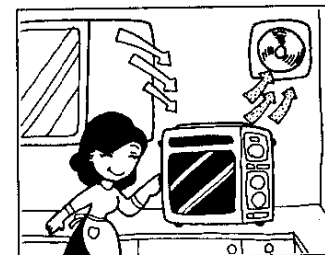
●カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。

●器具の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上側面と後面は壁などから5cm以上離してください。

使用上のご注意

ガス漏れ予防

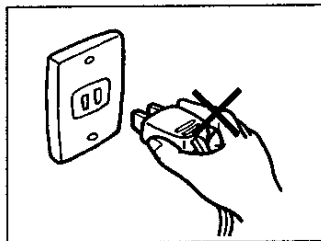
●器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
●使用中は決して外出しないでください。
●使用後は必ずタイマーを「止」にもどし、消火したことを確かめてください。
●使用中にはときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

火災予防

- 排気口の上で調理をしたり、鍋その他の品物をのせることは絶対にしないでください。
  ふきこぼれや異常加熱の原因となり、寿命を縮めるばかりでなく、火災や故障の原因となります。

- 器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

やけどのご注意

- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
  ドアのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。

- 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。
  庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。
  また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでクッキング皿ホルダーをご使用ください。
  ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
  ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

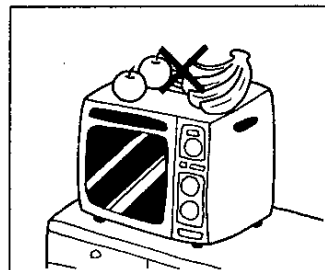
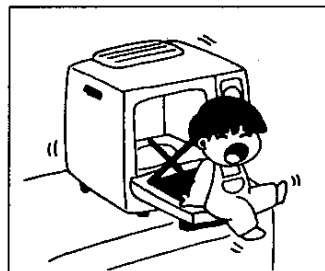
〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

電気事故防止

- 器具には電気部品が組み込まれていますので、器具に水をかけたりすることは絶対におやめください。
  電気絶縁が悪くなり故障や事故のもとになります。
- ご使用前に電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、感電、火傷、火災などの原因になります。
- 本体に触れた際、少しでも漏電していましたらすぐ使用をやめて、電源プラグをコンセントから抜き、大阪ガス支社・サービスステーションに連絡してください。
- 雷時は安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（タイマー止、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
  （故障・異常の見分け方と処置方法については36ページをお読みください）

取扱い上のご注意

- トッププレートは温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。

- 開けたドアに力を加えないでください。お子様が上にのるなどして力を加えると、本体が前方に倒れたり、ドアがしまらなくなり故障の原因になります。

日常の点検・手入れ

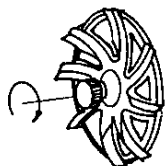
- 器具を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。（詳しくは32ページをお読みください）
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

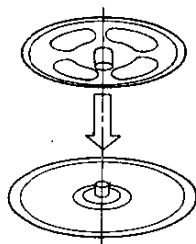
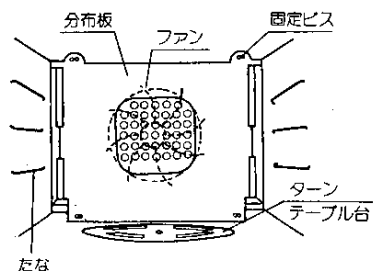
設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、〝各部の名称〟のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

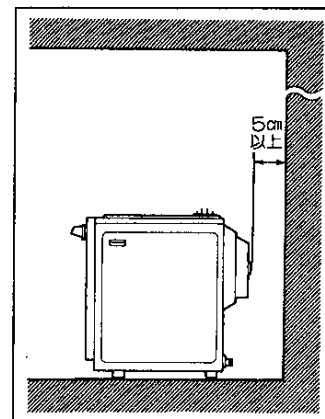
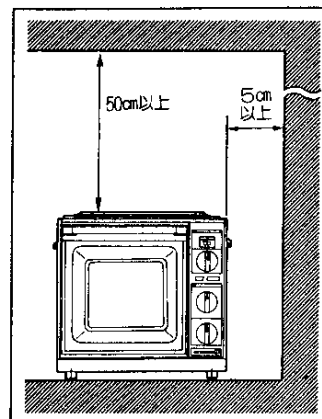
部品の取り付けと確認

オーブン庫内の図示の部品の確認と取り付けをしてください。

- ファン締めつけキャップが十分締まっているか確認してください。十分締まっていないときは、ファンを手で押さえ、キャップを右へ回してください。

- 分布板の固定ビス(4本)が十分に締まっているか確かめてください。十分締まっていないときはスパークすることがありますので固定ビスを右へ回し締めつけてください。

- 部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさしこんでください。そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。

設置上のご注意

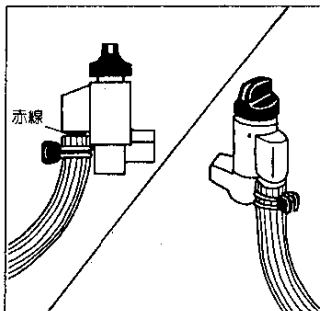
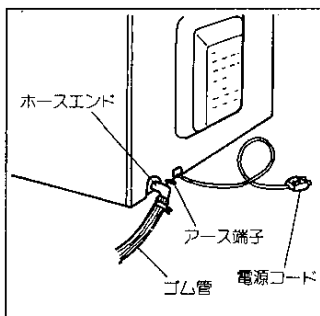
- **本体は、水平で丈夫なところに置いてください。**
  調理中には約60kgの重量になりますので、水平で丈夫な所に設置してください。設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因となったり、転倒の恐れがありますので、できるだけ専用台などの上に置いてください。

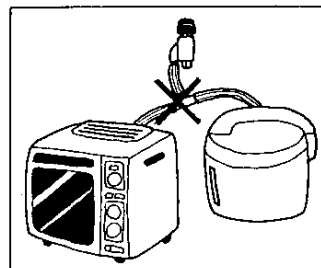
- **周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合**
  - 本体の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上離してください。
  - 本体側面と後面などから5cm以上離してください。
  - ただし、壁などが不燃性の場合は、この限りではありません。

- **直接熱気や水のかかるところに据付けないでください。**
  器体に熱気や水がかかりますと、ドアガラスが割れたり機能が低下し、故障の原因ともなりますのでさけてください。
  特に厨房など常時水滴の飛散するような場所に設置する場合は60cm前後の台の上に置いてください。

器具の設置③

●狭い厨房室に設置されるときは排気フードまたは換気扇も設置し、使用のときは十分な換気を行ってください。

ゴム管の接続

●ゴム管は赤線までさしこんでしっかりと止めてください。9.5㎜φ（内径9.5㎜）のゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドともホースエンドの赤線まで十分さしこんで、ゴム管止めでしっかり止めてください。
ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

●ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

器具の設置④

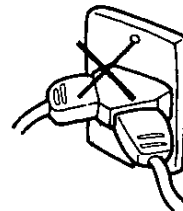
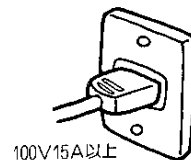
●ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

電気の接続

電源プラグは専用コンセントにさしこんでお使いください。

●この器具は約12.5Aの電流容量を必要とします。
電源プラグを単相100V、15A以上の電流容量のある専用コンセントに接続してください。テーブルタップやタコ足配線はおやめください。

●特に電子レンジとしてお使いの場合は、同一ブレーカー回路でトースターや電気炊飯器などの電熱器具を同時に使わないでください。

●テレビ、ラジオなどの音響製品との距離は、雑音や映像の乱れを防ぐためにできる限り離してください。又できるだけ別のブレーカー回路でお使いください。

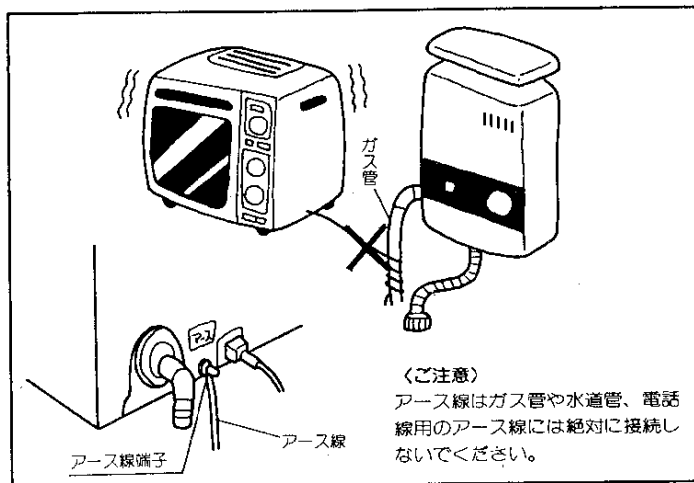
●電源コードは排気口の上や器具の下を通さないでください。

アースの接続

- 万一の感電防止のためにアースを取り付けてお使いください。
- アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。
- 次の場合は必ず第3種接地工事（接地抵抗100オーム以下）をするよう法律で義務づけられていますので、必ず電気工事店に依頼し取り付けてください。

㋑湿気の多い場所
- うどん屋、そば屋などのように水蒸気の充満した場所。
- 土間、コンクリート床の場所。
- 酒、しょうゆなどを醸造、または貯蔵する場所。

㋺水気のある場所

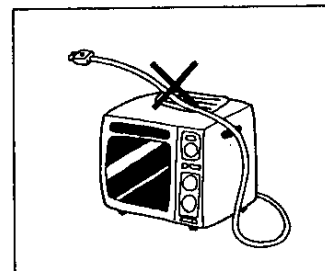
この場所は、漏電遮断器の取り付けについても義務づけられています。
- 魚屋、八百屋の作業場など、水を取り扱う場所、その付近の水滴が飛散する場所。
- 常に水が漏出したり結露する場所。

〈ご注意〉
アース線はガス管や水道管、電話線用のアース線には絶対に接続しないでください。

使用手順

はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、まずカラ焼きをしてください。
  このとき煙と臭いがでますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

- 正しく設置および工事がなされていることを確認してください。
- 可燃物との距離および防火上の措置は十分ですか。
- オーブン庫内部品の取付けは確実ですか。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 電源コードが排気口にふれたり、上を通ったりしていないことを確認してください。

- 温度調節つまみ、タイマーつまみの「止」を確認し、電源プラグをコンセントにさしこみ、ガス元せんを全開にしてください。

操作パネル部の名称

●電子レンジ調理ランプ
- 調理しているときに点灯します。

●庫内灯ボタン
- 庫内灯の点滅に使用します。ボタンを押すと庫内灯が点灯し、オーブンとびらを開けずに庫内の料理のでき具合いが確かめられ、もう一度押すと庫内灯が消えます。

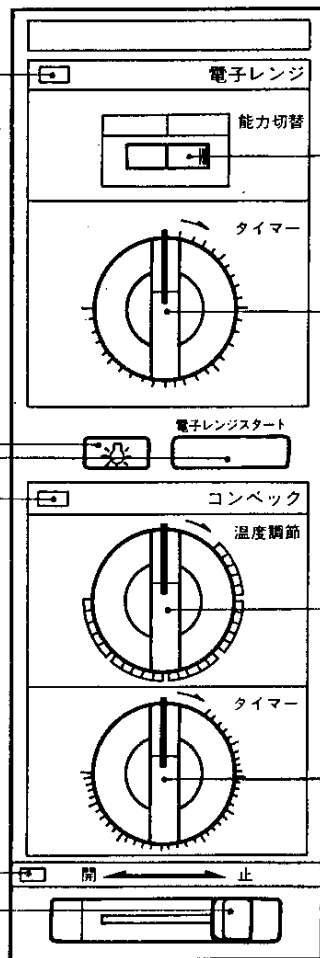
●電子レンジスタートボタン
- とびらを閉じて電子レンジスタートボタンを押すと、設定された機能が作動します。
- とびらを少し開いたり、タイマーが［止］にもどった場合は、電子レンジ機能は停止します。続けて使いたい場合は、とびらを閉めてタイマーを「セット」した後、必ず電子レンジスタートボタンを押してください。

●コンベック調理ランプ
- メーンバーナーに火がついているときに点灯します。またセット温度になると1分間に1〜2回の割合で点滅し合図をします。

〈ご注意〉
ホットスタートで材料を入れ、オーブンドアを閉めても調理ランプが点灯しない場合には庫内の温度が十分高いためです。

●通電ランプ
- 器具せんレバーを「開」にすると点灯します。

●器具せんレバー
- ガスの開閉をします。
- コンベックを運転させる場合のみ［開］にしてください。使用後は必ず［止］にもどしてください。中間には止めないでください。

〈ご注意〉
器具せんレバーを［止］にしたままでコンベックタイマーを作動しても、点火しません。

●電子レンジ能力切替スイッチ
- 電子レンジの加熱能力を［強］(600W)と［弱］(250W)に切替えて使用できます。
- 使い分けは次のようです。［強］……通常の電子レンジ調理・再加熱にお使いください。
［弱］……解凍などのゆっくりした加熱にお使いください。

〈ご注意〉
電子レンジ単独調理のときは必ず器具せんレバーを［止］の位置にあわせてください。

●電子レンジタイマーつまみ
- 電子レンジの場合にお使いください。
- 目盛りの数字はおおよその“分”をあらわします。
- 時間調節は最高30分まで「セット」することができます。「連続」はありませんので最高時間以上の場合はタイマーを改めて「セット」してください。
- 時間が経過し調理が終了するとチャイムが鳴ってお知らせします。

〈ご注意〉
タイマー目盛を「4」以内に合わせるときは、一旦「6」以上に回して、もどしながら所定の目盛りに合わせてください。

●温度調節(サーモ)つまみ
- コンベックの場合にお使いください。
- 目盛りの温度はおおよその摂氏温度をあらわします。右方向へ回して合わせてください。
- 温度調節は60℃〜300℃までです。「またイースト発酵をおこなう場合は、つまみを＊印に合わせてください。なお夏期など室温が30℃以上になる場合は室内で自然発酵をしてください。
- 庫内がセット温度になるとコンベック調理ランプが1分間に1〜2回の割合で点滅して合図します。この状態になってから材料を入れてください。(ただし、コールドスタートの場合は予熱はしません)
- ［止］の位置ではメーンバーナーに火がつきません。

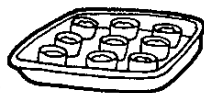
●コンベックタイマーつまみ
- コンベックの場合にお使いください。
目盛りの数字はおおよその“分”をあらわします。
- ［連続］の位置では時間に関係なくいつまでも作動を続けます。
- 時間調節は最高90分までセットすることができます。
最高時間以上のときは［連続］でお使いください。ただし、この場合は自動消火しません。
- 時間が経過し調理が終了するとチャイムが鳴ってお知らせします。
- 時間不足のときは改めて時間を「セット」してください。

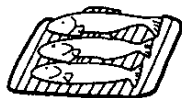
目 盛	庫内温度	時 間
150	約150℃	3〜4分
200	約200℃	5〜6分
250	約250℃	6〜7分
300	約300℃	7〜8分

〈ご注意〉
タイマー目盛を「10」以内に合わせるときは、一旦「10」以上に回して、もどしながら所定の目盛りに合わせてください。目盛「10」以内に直接合わせるとタイマーが作動せず、料理がこげたり、焼けすぎたりすることがあります。

付属品のご使用法

コンビネーションレンジには便利な調理器具が付属品としてついています。ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、コンビネーションレンジ専用ですので他の器具にはお使いにならないようにお願いします。

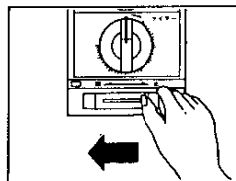
○オーブンざら
- コンベック調理に使います。
- オーブンざらの3段同時使用が可能です。（オーブンざら(下段)とターンテーブルは同時使用できません）
- 食品はなるべく片寄らないように、平均に並べるようにしてください。
- コンビネーション調理、電子レンジ調理には使わないでください。
- クッキーやロールケーキなど水分の比較的少ない材料を全体に均一に広げてつくる料理はオーブンざらをお使いください。

オーブンざら(3枚)

○網
- コンベック調理に使います。
- 食品はなるべく片寄らないように、平均に並べるようにしてください。
- コンビネーション調理・電子レンジ調理には使わないでください。

網(3枚)

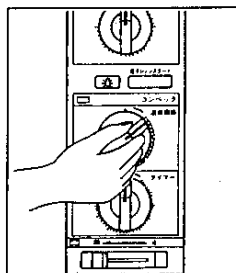
○ターンテーブル
- どの調理にも使えます。
- ターンテーブルはターンテーブル台にのせて使ってください。
- コンベック調理でも1段分しかつくらない場合は、ターンテーブルの方が焼ムラが少なくきれいに仕上がります。
- ターンテーブルとオーブンざら(上段)を同時に使用することもできます。
- 調理する時は、中央付近、また数個ある場合は同心円状に置いてください。
- ハンバーグなど水分の多い材料や、肉のかたまりなどを高温で焼く場合、または少量の材料を焼く場合は、ターンテーブルをお使いください。

ターンテーブル(1枚)

操 作 方 法

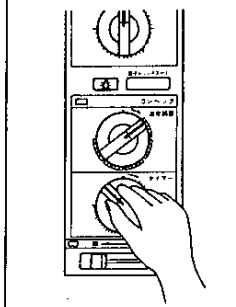
〈コンベック単独調理の場合〉

●調理の準備をします

①電源プラグの接続を確認します。

②ガス元せんを開き、器具せんレバーを [開] にします。（通電ランプが点灯します）

●予熱をします

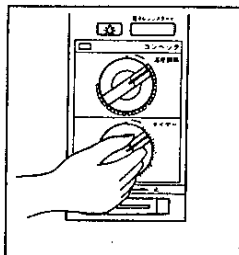
①サーモつまみを調理温度に合わせます。

②タイマーつまみを [連続] に合わせます。

③約7秒後にチッチッチッチッ……と音がして自動的に点火し、予熱が始まります。

〈ご注意〉

点火の確認は調理ランプが点灯していることで確認してください。はじめてお使いになる場合や、ガス元せんを開け忘れた場合など、30秒以内に調理ランプが点灯しなかった場合は、スパークとガス回路(電磁弁)が自動的に止まります。再び点火操作を行うときは、ドアを少し開いた後、ドアを閉めてください。この場合は、ドアを閉めてから7秒後に自動点火が始まります。

④予熱が完了しますとコンベック調理ランプが一度消灯しその後1分間に1～2回の割合で点滅し合図をします。コールドスタートの場合は、②～④の操作は行いません。

使 用 手 順⑥

●材料を入れ、タイマーつまみを合わせます。

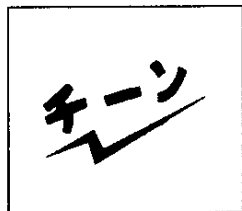
①料理に応じた付属品の皿を選び、材料を乗せます。

②材料を庫内に入れオーブンドアを閉めます。

③タイマーつまみを調理時間に合わせます。

④タイマー目盛がもどりながら残り時間を示します。

⑤タレをぬるなどで調理途中にオーブンドアを開き、引き続き加熱したいときは、オーブンドアを閉じて再び加熱してください。

※調理途中でオーブンドアを開いた場合は、タイマーは止まり、次にオーブンドアを閉めると残りの時間分動きます。

●タイマーが切れたら取り出します。

①タイマーつまみが 止 になるとチャイムが鳴って知らせ、ガス燃焼とファンの回転が自動的に止まります。

②オーブンドアを開いて料理を取り出します。

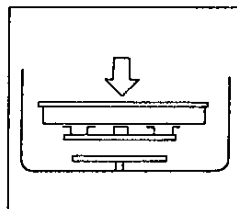
③器具せんレバーを 止 にもどします。

④サーモつまみを 止 にもどします。

⑤ガス元せんを閉めます。

〈ご注意〉
長時間使用しない場合は電源プラグを抜いてください。

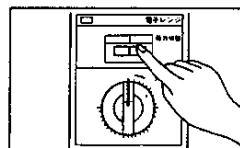
使 用 手 順⑦

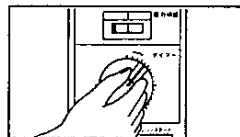
〈電子レンジ単独調理の場合〉

●材料を入れ、オーブンドアを閉めます

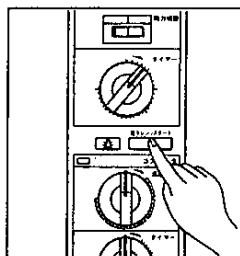
①電源プラグの接続と器具せんレバーが 止 になっていることを確めます。

②ターンテーブルを庫内のターンテーブル台に正しくセットします。

③材料を庫内に入れ、オーブンドアを閉めます。

〈ご注意〉
必ずターンテーブルをお使いください。
調理する食品は中央付近、また数個ある場合は同心円上に置いてください。

●電子レンジ能力切替スイッチを合わせます

①電子レンジ能力切替スイッチを強か弱に合わせます。

●電子レンジタイマーつまみを合わせます

①電子レンジタイマーつまみを調理時間に合わせます。

●電子レンジスタートボタンを押します

①電子レンジスタートボタンを押します。電子レンジ調理ランプが点灯し、加熱が始まります。

②出来具合いを見るために調理途中にオーブンドアを開き、引き続き加熱したいときは、オーブンドアを閉じて再び電子レンジスタートボタンを押します。

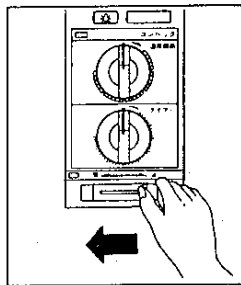
※調理途中でオーブンドアを開いた場合は、電子レンジタイマーは止まり、次にオーブンドアを閉めて再び電子レンジスタートボタンを押すと、残りの時間分動きます。

●電子レンジタイマーが切れたら取り出します

①電子レンジタイマーが 止 になるとチャイムが鳴って知らせ、電波が自動的に止まります。

②オーブンドアを開いて、料理を取り出します。

使 用 手 順⑧

〈コンビネーション調理の場合〉

●**材料を入れ、オーブンドアを閉めます**

（ホットスタートの場合）

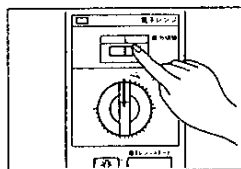
①材料を入れる前に、「コンベック単独調理の場合」に従って予熱をしておきます。（17ページ参照）

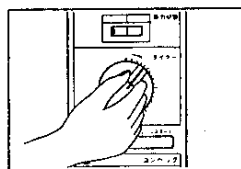
②予熱が終了したら材料を庫内に入れ、ドアを閉めます。

（コールドスタートの場合）

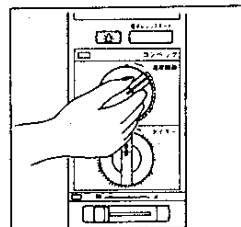
①電源プラグの接続を確認します。

②ガス元せんを開き、器具せんレバーを開きます。

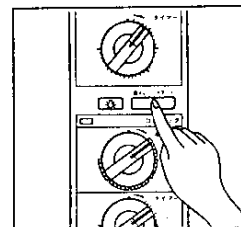
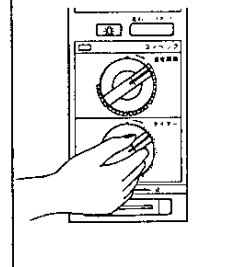
③材料を庫内に入れ、オーブンドアを閉めます。

●**電子レンジ能力切替スイッチを合わせます**

①電子レンジ能力切替スイッチを強か弱に合わせます。

●**電子レンジタイマーつまみを合わせます**

①電子レンジタイマーつまみを調理時間に合わせます。

使 用 手 順⑨

●**温度調節つまみとコンベックタイマーつまみを合わせます**

①温度調節つまみを調理温度に合わせます。

②コンベックタイマーつまみを調理時間に合わせます。

●**電子レンジスタートボタンを押します**

電子レンジ調理ランプが点灯し、タイマー目盛がもどり始めます。

●**タイマーが切れたら料理を取り出します**

コンベックタイマーつまみ、電子レンジタイマーつまみの両方が［止］になると、チャイムが鳴って知らせます。長く合わせた方のタイマーつまみが［止］になれば出来あがりです。

①オーブンドアを開いて、料理を取り出します。

②器具せんレバーを［止］にもどします。

③温度調節つまみを［止］にもどします。

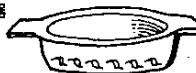
④ガス元せんを閉めます。

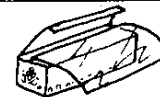
容器について

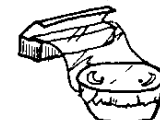
コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

コンベック調理に向く容器

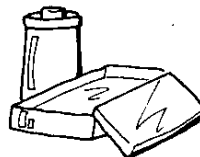
付属のクッキング皿や市販のオーブン料理用金属容器以外に次のようなものが使えます。

超耐熱性ガラス容器 ●キャセロールなど		直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器等が適しています。耐熱温度差120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。特に超耐熱ガラス容器についている透明ガラス蓋は耐熱温度差にご注意ください。
耐熱性のある陶磁器 ●グラタン皿		日常使用している皿やちゃわん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。また、色絵付してあるものは熱によってはげることがあります。
金属容器 ●ステンレス器 ●ほうろう引き器 ●アルミ製容器		とってがプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。
アルミホイル		ホイル焼きに利用したり、器のフタがわりに使えます。

コンベック調理に向かない容器

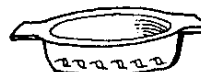
耐熱性のないガラス容器		カットグラス、クリスタルガラス、強化ガラス。 耐熱温度差120℃前後の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。
プラスチック類		コンベック加熱は高温になるため、プラスチック類の容器は加熱に向きません
ラップ類		プラスチック、紙などの容器や、ラップ紙は溶けたり焼けたりします。

電子レンジ調理に向く容器

耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●耐熱ガラス製のボールやカスタードカップ		電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器等が適しています。ただし、急冷急熱に注意してください。
陶磁器 ●茶わん ●土なべ ●コーヒーカップ ●ミルクカップ		金銀の模様の入ったもの、ひび模様や内側に模様の入ったものはさけて、できるだけ白い無地の陶器をお使いください。 ※内側に色絵付してある陶磁器の使用はさけてください。
●ラップの使用にあたって		砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがありますので、使用しないでください。 この点にご注意いただければ、フタなどとして使えます。

電子レンジ調理に向かない容器

木・竹の容器		カゴ、ザル等に針金を使っているものは焦げたり燃えたりする場合があります。
漆　　器		漆がはげたり食品ににおいが移ったり、熱をもち、ひび割れ、変色などが起こることがあります。
金属容器		電波を反射し透過しませんから調理ができません。
強化ガラス カットグラス		ガラス自身の厚みの変化が大きいものや、ひずみのあるものは割れやすいので使わないでください。
金粉・銀粉のついた容器		火花がとんで黒ずみ、ハゲたり割れたりします。
塗料を塗った 紙　　器		色やにおいが食品に移りますので使わないでください。

編んだ金網		金属と金属との間で火花がとんだりしますのでさけてください。
プラスチック 容　器		耐熱温度100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等はとけたり形がくずれたりします。また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものも焦げたり、ひびが入りますのでさけてください。

コンビネーション調理に向く容器

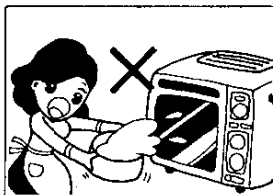
付属のクッキング皿や市販のオーブン料理用金属容器以外に次のようなものが使えます。

超耐熱性 ガラス容器		電子レンジ調理、コンベック調理の同時使用に向く容器として適しています。 なおフタのない金属容器は料理によって使うことができます。
耐熱性のある 陶　磁　器		

コンビネーション調理に向かない容器

コンベック調理や電子レンジ調理に向かない容器は使えません。

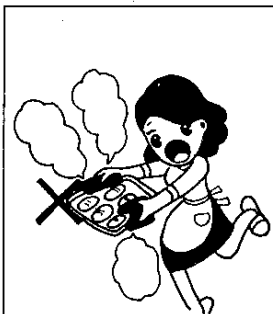
使用時のご注意

1．コンベック調理の場合

①ご使用中やご使用直後にドアガラスに水がかかると割れることがありますのでご注意ください。

②ご使用中やご使用直後はドアとその周辺等は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。とくに小さなお子様がいる家庭はご注意ください。

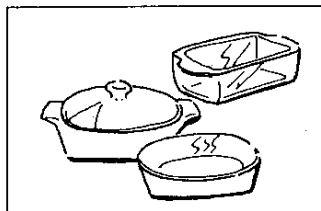
③料理の出し入れ時にドアガラスや金属部分に手が触れないようご注意ください。

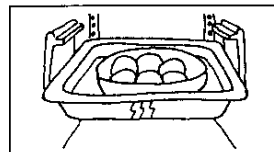
④食品の出し入れは必ずホルダーをご使用ください。

- 庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。
- また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでホルダーをご使用ください。
- ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。

⑤コンベック調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。割れることがあります。

使用時のご注意②

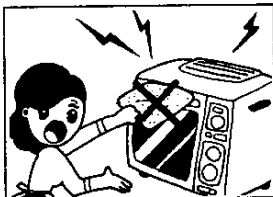
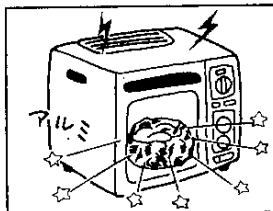
⑥容器は付属のクッキング皿や市販のオーブン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器か耐熱性の陶磁器をお使いください。

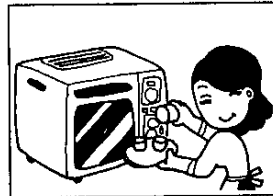
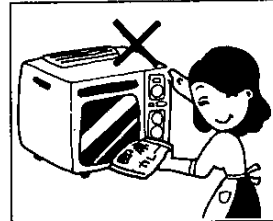
- プラスチック、紙などの容器およびラップ紙は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。

⑦食品はできるだけクッキング皿に均一に置いてください。

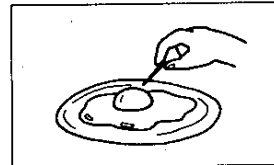
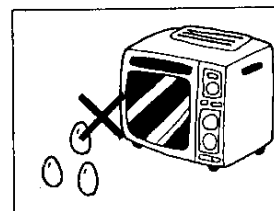
- 1カ所に片寄るとクッキング皿が歪んだり、焼けむらの原因となります。
- 調理途中のお料理の出し入れはすみやかに行なってください。
  タレをぬるときは一度庫内から出し、ドアを閉めてからぬり、再び庫内に入れるようにします。
- クッキング皿を入れる棚は3段あります。
  お料理材料の量、高さなど種類によって適当に使い分けてください。1段のみの場合は下段を使用してください。

- 調理後庫内は保温に使用できますが、長すぎますとできたての風味が損なわれることがあります。できるだけ早く取り出してください。
- 料理の形によってはムラ焼けすることがあります。途中で前後を入れかえたりしてください。熱風がよく当たる側が早く焼けます。
  バターロールなどのように山の形になっているものなどは途中で前後を入れかえてください。
- 魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙が出ることがありますので、十分換気をしてください。
- 最初にお使いになるときは、まずカラ焼きをしてください。
  クッキング皿、網などを入れて300℃で20分間程度庫内の空焼きをしてください。このとき煙と臭いがでますが異常ではありません。
- 調理中はなるべくドアを開けないようにしてください。ドアを開けますと庫内の温度が急激に下がり、せっかくの料理をだいなしにすることがあります。

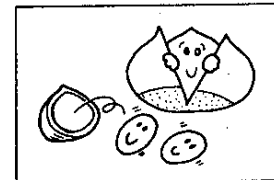
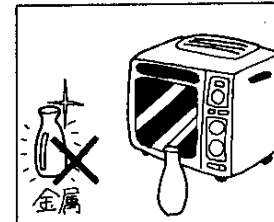
使用時のご注意③

2. 電子レンジ調理の場合

①使用の際にドアにふきんなどをはさんだ状態で使用しないでください。
●電波もれの原因になります。

②アルミ箔、金串などの金属が庫内壁面やクッキング皿、網などの金属部に触れないようにご注意ください。
●接触部でスパークをおこし壁面などをきずつけることがあります。

③庫内に食品を入れずに電子レンジスタートスイッチを押さないでください。
●空だきをしますと、庫内でスパークしたり、マグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

④少量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したもの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。
●空だきに近い状態になり、コゲたり燃えたりする場合があります。このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。

⑤ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、容器に移しかえて加熱してください。
●封を切らずにそのまま加熱すると、容器をこわしたり、袋がはじけるおそれがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎないようにしてください。

使用時のご注意④

⑥卵など膜につつまれた食品、木の実など殻に包まれた食品は、加熱にコツがいります。
●卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数箇所をつついてから加熱してください。卵黄膜を破らないと破裂することがあります。

●ゆで卵は作れません。
電子レンジでは急激に加熱され破裂します。

●ゆで卵を使ったフライ類、目玉焼の再加熱は破裂することがありますのでさけてください。

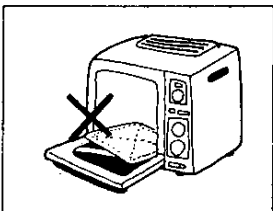
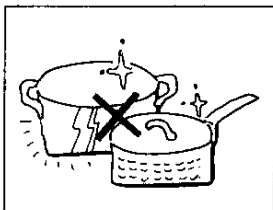
●木の実(ぎんなん、栗など)は殻をとるか、割れ目を入れてください。そのまま加熱すると破裂することがあります。

⑦酒類や油類など引火性のある食品を加熱する場合。
●金属類（金銀模様のある徳利、アルミ箔、王冠）の使用はさけてください。金属間で火花が飛びアルコールや油に引火する危険があります。

⑧時間をかけすぎないようにしてください。

●タイマーは短めにしてください。
チャイムが鳴った時点ででき上がりが不十分の場合は更に時間を追加してください。

⑨金属性の容器を、使用しないでください。

●金属容器は、電波を反射し、加熱できません。金銀の模様のある容器もさけてください。模様がはげたり、火花が出ることがあります。

⑩乾燥を目的とした使用はおさけください。

●電子レンジを紙、布類等の乾燥に使用しますと、加熱時間の目安がないため、中のものを焦がしたり、器具をいためたりする原因になります。

⑪牛乳ビンや銚子など背の高い容器は、電子レンジ加熱した場合、上部が熱くなりますので注意しましょう。

●取り出すときにやけどをしないように注意してください。

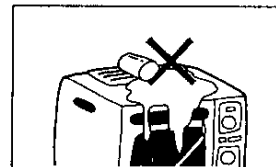
●牛乳ビンや哺乳ビンなどはそのままお子様に与えますと、やけどをすることがあります。上下を撹拌して温度を確かめてからあげてください。

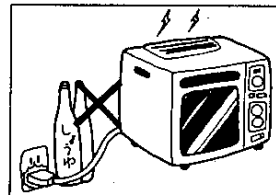
●アルミホイルを使う場合、気をつけていてもスパークすることがありますが、⑦以外の場合は人体およびコンビネーションレンジにも何ら支障はありませんので、あわてずにドアを開けてコンビネーションレンジを止めてから、スパークしている部分の間隔をひろげてください。

●電子レンジ加熱は、進行状態が見えないうえに急速にすすみますので、加熱物の量にあった正確な時間設定が必要です。
また、正確に計量を行ったり、量にあわせた時間調節を行うことを習慣づけましょう。

3．その他の注意事項

①キャビネットや排気口の上から水をこぼさないようにしてください。

●スイッチの故障や漏電の原因になります。

②電源コードのさしこみ部は常にきれいにしてご使用ください。

●電源コードのさしこみ部に塩分の含まれたしょう油、調理用品などが付着した場合は、感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。

③長時間ご使用される場合は、必ず換気をしてください。

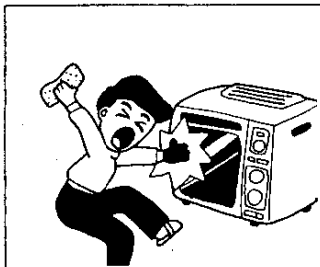
●器具を長時間ご使用される場合は、換気扇を回すかお部屋の窓を開けて換気をしてください。

④キャビネットの上に物を置かないでください。

●キャビネットは温度が高くなりますので、上に品物を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと器具の故障の原因になりますので絶対におかないでください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外はお買い求めの販売店または大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、タイマーが「止」にもどっていることを確認して、庫内に使用後の余熱が残っている間に手入れしてください。

点　　検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いていませんか。
- 分布板、ファンなどが正しくセットされていますか。
- 庫内に多量の脂汚れがたまっていませんか。(多量の脂汚れがたまったまま使用しますと脂汚れが燃えることがあります)
- 電源コードの被覆が破れていませんか。

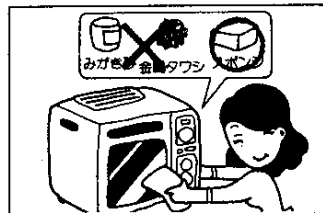
お 手 入 れ

- 器具をいつも清潔に気持ちよくお使いいただくためには、日常のお手入れが大切です。特に調理中に飛び散った油や、ふきこぼれた汁などは、早いうちにふきとるようにしてください。汚れたまま使用すると、悪臭のもととなるばかりでなく汚れがこびりついてますますとれにくくなります。
- ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
- お手入れはタイマーが「止」にもどっていることを確かめてからおこなってください。

〈ご注意〉
- プラスチック部品や塗装面をベンジンやシンナー、強力オーブンクリーナーなどでふかないでください。変形したり、溶けたりします。
- 庫内のお手入れの際、ご使用直後は庫内が高温になっていますのでご注意ください。

そのつど

- クッキング皿・網などはそのつどお手入れしていただくのがいちばんです。中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- 庫内底板、ドア内ガラスは中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した布やナイロンタワシ・スポンジなどで洗ってください。

〈ご注意〉
- みがき粉や金属タワシなどを使用すると、傷がつき、特にガラス部分は破損の原因となります。
- 洗った後は、洗剤分や水分をよくふきとってください。

ときどき

- 庫内底板やドア内ガラスの頑固な汚れは強力オーブンクリーナーを吹きつけ(または塗付)、しばらくしてからふきとってください。ナイロンタワシなども併用してください。

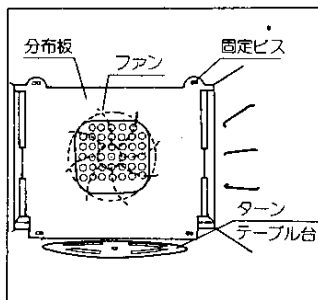
〈ご注意〉
- 強力オーブンクリーナーを使うと手が荒れることがありますので、注意事項をよく読んでから取り扱ってください。
- 器具の表面はときどき乾いた布でよく拭いてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

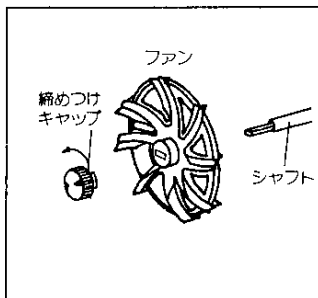
庫内の部品のはずし方

- **庫内の部品を取りはずすとお手入れがしやすくなります。**
- 部品の取りはずし順序は、
  ① ターンテーブル台　② 分布板　③ ファン
  です。お手入れ後は、この逆の順序で取り付けてください。
- **取りはずした部品は元の状態に正しく取り付けてください。**
  正しく取り付けないと音が出たり、故障の原因となります。

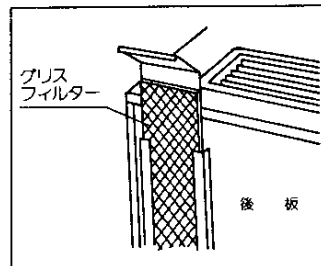
○**ターンテーブル台**
持ち上げるだけで簡単にはずれます。

○**分布板**
分布板固定ビス(4本)をはずし、手前に引くとはずれます。

○**ファン**
ファンを片手でしっかりと押さえ、締めつけキャップを矢印の方向(左)へ回し、キャップをはずしてください。次にファンを手前に引けば取りはずせます。

〈ご注意〉
締めつけキャップはかたく締まっていることがありますので、ゆるんだはずみでケガをしないようご注意ください。
また、ファンを変形させないようにご注意ください。

- **ファンの取り付け方**
  ファンをシャフトにさしこんでください。(シャフトの切欠きとファンのシャフト穴の切欠きをあわせて、ファンを押し込んでください)
  締めつけキャップを右回しに十分締めつけてください。

〈ご注意〉
ファンの手入れをしたあとや器具使用の前には、必ずファンが取り付けてあることを確認してから器具を使用してください。

○**グリスフィルター**
持ち上げるだけで簡単にはずれます。

〈ご注意〉
グリスフィルターはときどき点検しお手入れをしてください。
グリスフィルターが目詰りしますと過熱防止スイッチが作動し器具が使用できなくなります。
グリスフィルターの手入れをしたあとは必ずグリスフィルターを後部のケースに入れて器具を使用してください。

故障・異常の見方け方と処置方法

■ 故障・異常の見分け方と処置について

原因＼現象	点火しない・点火しにくい	着火(火移り)しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	庫内灯が点灯しない	庫内温度があがらない(うまく調理ができない)	ターンテーブル・ファンが回らない	ターンテーブルから異音がでる	ファンから異音がでる	スタートボタンを押しても調理ランプがつかない	電子レンジ調理ランプが点灯しているが熱くならない	庫内でスパークする	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開き忘れ・開き不十分	○	○		○		○							器具せんレバーを一たん閉じてからガス元せんを全開にする	／
ガス圧が低すぎる	○	○	○	○		○							ゴム管の折れ曲りを点検する。	／
電源プラグを差していない	○				○	○	○			○			電源プラグをコンセントにしっかり差し込む	11
配管中に異物付着・つまり	○	○	○	○		○							点検を依頼する	／
点火装置の電極部の汚れ	○			○									点検を依頼する	／
ターンテーブル台の取付不良								○					正しく取り付ける	／
分布板の取り付け不良									○			○	正しく取り付ける	8
ファン締めつけキャップの締めつけ不良									○			○	しっかりと締め直す	8
モーターの故障							○						点検を依頼する	／
フィルターづまり・ノズルづまり	○	○	○	○		○							点検を依頼する	／
ノズルへの逆火			○										点検を依頼する	／
バーナー安全装置の作動・故障	○			○		○							点検を依頼する	／
点火装置の故障	○			○									点検を依頼する	／
器具せんの故障	○												点検を依頼する	／
庫内灯電球切れ					○								庫内灯電球交換(20W)	／
器具内のガス弁の故障	○					○							点検を依頼する	／
ドアが確実に閉まっていない	○						○			○			ドアを確実に閉める	／
金属性の容器で食品がおおわれている											○	○	容器を取り替える	23
金粉・銀粉の容器を使用している												○	容器を取り替える	23
針金で編んだ金網など金属を利用した容器を使用している												○	容器を取り替える	23

〈ご注意〉器具内部は高電圧がかかっていて危険ですから、ケーシングのネジをはずしてご自分で修理されることは絶対にしないでください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 36ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1) 品　名……（コンビネーションレンジ）

(2) 品　番……左側面に貼付してあります。

（例）

(4)21-505(U)
大阪ガス株式会社 08

(3) 現　象……（できるだけ詳しく）

(4) 道　順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

- **ガスには都市ガス14種類およびＬＰガスの区分があります。**

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

- **この器具には保証書がついています。**

このガスコンビネーションレンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

長期間使用しない場合

● 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのち、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、湿気やほこりに注意してください。

特　　長

1 コンベックに電子レンジ機能を付加し、一層幅の広い調理機能とスピードと便利さ及び省エネ性を追求した製品です。

2 電子レンジの出力を600Wとし、さらにスピードアップを計りました。

3 電子レンジに弱の出力（250W相当）を付加し、調理機能の拡大を計りました。

4 ターンテーブル方式を採用し、電子レンジの調理機能のアップを計りました。ターンテーブルは、コンベックにも使用できます。

5 コンベック調理の場合は、オーブン皿を3段まで同時使用可能とし、多量の調理ができます。

外形寸法図と仕様一覧表

項目					
外形寸法(mm)	高さ	530			
	幅	580			
	奥行	575　525(ドアーとってを除く)			
庫内有効寸法(mm)	高さ	285			
	幅	300			
	奥行	290			
重量(kg)		49			
接続	ガス	9.5mm φゴム管			
	電気	AC100V　60Hz			
消費ガス量		6 C	13 A	6 A	LPG
		5,300kcal/h			0.44kg/h
消費電力(W)	同時使用	1250W			
	コンベック	100W			
	電子レンジ	1200W			
高周波出力(W)		600W(弱250W相当)			
電源コードの長さ(m)		2m			
付属品		クッキング皿(3枚)、網(3枚)、ターンテーブル(1枚) クッキング皿ホルダー(1個)			

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社にご連絡ください。